



먹는샘물 인증제도 시범사업 추진... 안전예방관리 체계 구축한다

- 물분야 인증 전문기관인 한국물기술인증원에서 5월 18일부터 29일까지 사업자 선정 공모

기후에너지환경부(장관 김성환)는 국민에게 더욱 안전하고 깨끗한 먹는샘물을 제공하기 위해 ‘먹는샘물 인증제도 시범사업’을 6월 초부터 12월 말까지 7개월간 추진할 계획이라고 밝혔다.

기후에너지환경부는 1995년 먹는샘물 판매가 시작된 이후 먹는샘물의 품질 향상과 안전 확보를 위해 원수 및 제품수 관리를 지속적으로 강화해 왔다.

먹는샘물 국내 시장은 꾸준히 성장해 2024년 기준 3조 2천억 원 규모로 확대되었으며, 최근 5년간 연평균 13.5%로 성장했다.

이에 기후에너지환경부는 지난해(2025년) 4월 먹는샘물 관리제도 개선 추진계획을 수립하고 취수, 제품제조 및 유통 등 먹는샘물 전과정을 관리할 필요성이 있다는 판단 아래 먹는샘물 인증제도 시범사업을 준비했다.

이번 시범사업은 물분야 인증 전문기관인 한국물기술인증원에서 주관하며, 5월 18일부터 29일까지 시범사업 참여 기업을 모집하고 6월 초까지 시범사업 대상 기업을 선정해 12월 말까지 7개월간 시범사업을 추진할 계획이다.

사업 대상 기업은 제조업(3개), 수입판매업(1개)으로 대상자는 선행요건 관리* 만족 여부, 기업 규모, 지역 안배, 타인증 보유 여부 등을 고려하여 선정위원회를 거쳐 선정될 예정이다.

* 안전한 제품 생산에 필요한 기본적인 환경 및 작업활동 확보 여부

시범사업은 서류 심사, 현장 심사, 제품 시험, 종합 평가 순서로 진행되며 △취수·수원, △제조공정, △위생관리, △수질·용기 용출 기준 준수 여부 등 먹는샘물 제조 전반을 평가한다.

시범사업 종료 후 참여업체·전문가·유관기관이 참여하는 간담회가 열리며, 기후에너지환경부는 시범사업 과정에서 도출되는 개선사항을 종합적으로 검토하여 안전관리 강화 방안, 먹는샘물 인증제도 도입 필요성을 판단할 계획이다.

김지영 기후에너지환경부 물이용정책관은 “이번 시범사업은 먹는샘물의 안전예방관리 체계구축을 위한 중요한 발판”이라며, “먹는샘물의 안전관리 기반을 지속적으로 강화해 나가겠다”라고 밝혔다.

붙임 1. 국내외 먹는물 인증제도 현황.

2. 먹는샘물 품질·안전 인증제도 시범사업 공고문. 끝.

담당 부서	기후에너지환경부 물산업협력과	책임자	과 장	김범직	(044-201-7631)
		담당자	사무관	임승순	(044-201-7642)
담당 부서	한국물기술인증원	책임자	인증관리처장	최 용	(053-601-6421)
		담당자	품질인증팀장	신동훈	(053-601-6410)

붙임 1

국내외 먹는샘물 인증제도 현황

□ 국내외 먹는샘물 인증체계

구분		미국	일본	중국
제도 근거	상위 법령	「FD&C Act」 (연방 식품의약품 화장품법)	「식품위생법」	「식품안전법」
	하위 규정	C.F.R Title 21 Part 129 등	식품, 첨가물 등의 규격기준 (청량음료수)	포장음용수 (GB 19298), 포장음용수 생산 위생 규범 (GB 19304), 음용 천연광천수 (GB 8537) 등
먹는샘물 관련 인증제도		NSF 병입수 인증 (임의 인증) 	HACCP 인증 (의무 적용) 	HACCP 인증 (자율 적용) 

국제 민간 식품안전 인증제도*

- NSF 병입수 인증
 - NSF International에서 병입수의 수질, 위생관리 및 제조공정의 기준 적합성을 평가·인증
- ISO 22000
 - 국제표준화기구(ISO) 기준에 따라 제3자 인증기관이 식품안전경영시스템 구축·운영 여부를 인증
- FSSC 22000
 - ISO 22000을 기반으로 하되, 선행요건프로그램(PRP)과 추가 요구사항을 결합한 확장형 식품안전경영시스템 인증제도
- BRCGS Food
 - 영국 유통업계를 중심으로 발전한 국제 식품안전 인증

* 법적 의무사항이 아닌 국제에서 통용되는 자율적 인증제도로, 국가별 먹는샘물 관리체계를 보완하는 참고 기준으로 활용될 수 있음

※ 국외와 달리 국내 먹는샘물은 식품의약품안전처의 「식품위생법」에 따른 식품이 아닌 기후부 「먹는물관리법」에 따른 먹는샘물 품목으로 관리

기후에너지환경부 공고 제2026-0000호

2026년도 먹는샘물 품질·안전 인증제도 시범사업 참여기업 모집 공고

2026년도 『먹는샘물 품질·안전 인증제도 시범사업』 참여 기업 모집을 아래와 같이 공고합니다.

2026년 5월 18일

한국물기술인증원장 김 영 훈

- 공고기간 : 2026. 5. 18.(월) ~ 2026. 5. 29.(금)
- 접수기간 : 2026. 5. 18.(월) ~ 2026. 5. 29.(금) 18:00
 - ※ 제출기한까지 도착하지 않은 서류는 접수로 인정하지 않으며, 이후 수정·보완은 불가하고 그에 따른 책임은 신청인 본인에게 있음.
- 신청방법 : 전자우편 접수 (dy3@kiwatec.or.kr)
 - ※ 팩스, 전화, 우편, 방문 접수 등 불가
- 제출서류 (순서에 맞게 병합)
 1. 시범사업 신청서 및 증빙자료 (붙임1 참고)
 - (제조업) 먹는샘물 제조업 허가증 사본
 - (수입판매업) 먹는샘물 수입판매업 등록증 사본
 - 사업자등록증 사본
 - 제품 표시사항
 - 타 기관으로부터 인증받은 경우 그 증빙서류
 - ※ NSF병입수, ISO22000, FSSC22000 인증서만 인정
 2. 선행행요건관리 체크리스트 (붙임2 참고)
 - 자체 평가 결과를 100점 만점 기준으로 환산하여 기재

□ 사업 개요

- (주 관 / 사업 기간) 한국물기술인증원 / '26.6~12(7개월간)
- (사업 대상) 총 4개소(제조업 3개소, 수입판매업 1개소)
- (사업 내용) ①인증절차(서류심사 → 현장심사 → 제품시험 → 종합평가)的全过程 진행, ②전문가 의견수렴, ③운영 절차 및 제반 사항 개선 등

□ 시범사업 세부 수행 절차

- ①신청·접수 → ②대상자 선정(신청서검토·선정위원회 개최) → ③인증절차추진(서류심사→현장심사→제품시험→종합평가) → ④간담회 및 제도 개선

[신청서 접수]

- (진행 절차) 사업 안내 → 신청 → 접수 → 신청서 검토

[대상자 선정]

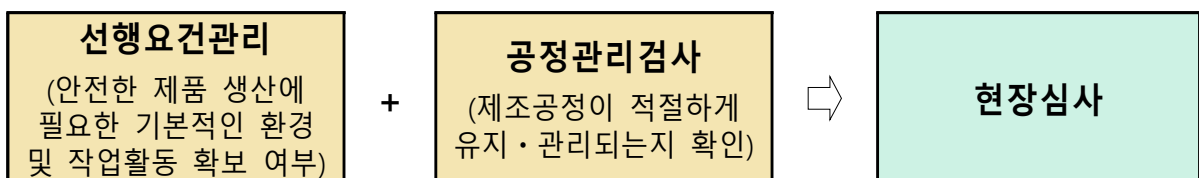
- (대상 선정) 선행요건관리* 충족 여부, 기업 규모, 지역 안배, 타 인증 보유 여부 등을 고려해 선정위원회를 통해 최종 선정

* 안전한 제품 생산에 필요한 기본적인 환경 및 작업활동 확보 여부

- (선정요소1) 선행요건 관리 체크리스트 결과(기업작성)가 85점 이상
- (선정요소2) 지하수이용부담금 기준으로 규모를 대·중·소로 구분하여 고려
- (선정요소3) 먹는샘물 공장의 밀집도를 고려해 지역별로 안배
- (선정요소4) 타 인증 보유 여부 고려 (NSF병입수, ISO22000인증 FSSC22000인증)

[인증절차 추진]

- (서류심사) 기업이 제출한 서류* 검토를 통해 현장심사 전 기본 요건 확인
* 인증신청서 및 증빙서류, 설비 명세서, 관리규정목록, 물질정보명세서, 사후 계획서
- (현장심사) 심사원을 통해 안정적인 생산체계 구축 여부 확인



- (선행요건관리) 수원·취수 설비 관리, 영업장 및 위생 관리, 제조·가공시설 설비 관리, 보관·운송 관리, 회수프로그램 관리* 등 점검
 - * 지자체 리콜사태 신속 이행체계 구축 및 이행여부 등
- (공정관리검사) 여과, 살균, 세병 공정, 품질·안전관리 시스템 등 점검
 - ※ 현장심사 후 지질분야 전문가를 통한 원수의 수량·수질 관련 자문 실시
- (제품시험) 수질 기준, 용기 용출 안전성 기준 준수 여부 평가(분기 1회)
- (종합평가) 시범사업 결과에 대한 최종 자문회의 개최

[간담회]

- (간담회 개최) 시범사업 전반에 대해 보완점 도출, 운영 절차 및 제반 사항 개선 추진

□ 향후계획

- 선정 위원회 개최 ('26년 6월 초) (예정)
- 선정 결과 발표 ('26년 6월 초) (예정)
- 시범사업을 운영 안내 및 현장심사 일정협의 ('26년 6월 초) (예정)

- 붙임 1. 신청서 양식 1부 끝.
2. 선행요건관리 체크리스트 1부

□ 선행요건관리

구분	점검항목	평가 기준	배점
① 지속가능한 지하수 관리 (21점)	가. 지속가능한 지하수 활용	취수정의 수위, 취수량 모니터링 및 지속가능한 활용을 위한 데이터관리 체계 마련 여부	상 3 중 2 하 1
		<ul style="list-style-type: none"> · 취수정의 수질변화 유무 및 원수수질의 안전성 검토 · 취수정의 영향범위 및 정호간 수리간섭 현상 검토 · 취수정 심도 및 관련 시설 구조도 및 제원 검토 · 취수정 오염방지시설 설치 여부 검토 · 취수정 영향 범위 구간에 대한 잠재오염원 확인 · 취수지역의 지질 및 수질 특성 검토 	
		지역 지하수 개발가능량 대비 허가취수량의 적정 여부	상 2 중 1 하 0.5
	나. 수질보전 및 오염예방	갈수기 취수량 감소 등 대응 체계 및 그간 적용 실적	상 2 중 1 하 0.5
		주변 오염시설 여부 파악 및 오염물질 유입 차단 관리 활동	상 2 중 1 하 0.5
		<p>먹는샘물 시설에서 관리하는 재충전 지역을 파악하고, 1년에 한 번 이상 가능성 있는 오염원에 대해 평가하하고 차단 관리 활동을 하여야 한다. 존재할 수 있는 가능성 있는 오염원에 대한 예는 다음과 같다.</p> <ul style="list-style-type: none"> · 살충제와 비료의 사용 · 질산염 농도의 증가에 기여하는 경작지에서의 경작 · 동물을 지나치게 많이 들여 놓음 · 산업/생활/농사 폐기물의 투기 · 환경 오염을 일으키는 산업/농업/국내 개발 행위 · 지형이나 유출수에 부정적인 영향을 미치는 중대한 토공사/축조(지열 및 세일가스 프로젝트 포함). 	
		원수 수질 항목 변화 추이 및 지표수 영향 여부	상 2 중 1 하 0.5
		원수 중 탁도, 수온, pH, 전기전도도, NO ₃ -N등의 항목에 대한 수질 변화 추이 검토 및 대장균군, 분원성대장균군등의 수질 검사 결과를 통한 지표수의 영향 여부	

구분	점검항목	평가 기준	배점	
		먹는샘물 수질 준수 여부	상 2 중 1 하 0.5	
		제출된 수질자료의 먹는물 수질기준 준수 여부		
		원수 오염 사고·위기 발생시 대응 체계 수립	상 1 중 0.5 하 0	
		원수의 질과 안전성에 영향을 미칠 수 있는 사건이나 위기가 발생한 경우, 그 시설은 인증 제품에 사용된 유입수가 해당 규정을 준수할 수 있도록 조사 및 시정조치를 취하여야 한다.		
	다. 시설물 안전관리	관정 내부의 케이싱 부식·파손 여부	상 1 중 0.5 하 0	
		사용 완료 관정 및 미개발 폐공 관리 현황	상 1 중 0.5 하 0	
		원수 저장 및 수송 체계	상 2 중 1 하 0.5	
		내부 보호 구역은 직접 영향을 미칠 것으로 합리적으로 예상될 수 있는 영역이다. 최소 반경은 추출 지점으로부터 15미터이지만, 지형에 따라 밖으로 50미터 정도 늘릴 수 있다.		
		이 영역과 구조물은 고정되어야 하며, 접근은 인가를 받은 자로만 제한되어야 한다.		
		이 영역은 물 안전성과 수질에 영향을 미치는 오염물질로부터 보호되어야 한다. 지면은 배수 시설이 잘 되어 있고, 관리가 잘 되어 있고, 육안으로 보아 명백한 오염이 없어야 하고, 해충이 번식하거나 서식할 수 있는 곳이 없어야 한다.		
		집수 또는 추출 시스템은 인클로저나 이에 준하는 보호에 의해 환경 요인으로부터 보호되어야 한다. 어떤 건물을 지을 때 그 건물은 보관이나 청결도, 해충 방제, 환기를 위해 가공 영역의 모든 위생 요구사항을 충족시켜야 한다.		
		추출 장치는 위생적인 방식으로 제작되고 운용되어야 한다.		
		수원 집수 시스템은 해충과 표면 유출수로부터 보호하기 위해 완전히 밀폐되어야 한다.		
		배출구에는 여과기가 있어야 되고, 월류관(overflow pipe)에는 망이 달려 있거나 체크 밸브가 있어야 한다.		
		이송 시스템은 밀봉되어야 한다.		
		유정두와 배관 계통에는 샘플링탭이 부착되어 있어야 한다. 이것은 다음과 같아야 한다.		
		<ul style="list-style-type: none"> · 스테인레스강으로 만들어진 것이어야 한다. · 길이가 짧고 데드엔드가 없는 것이어야 한다. · 내열성 밀봉재로 만들어진 것이어야 한다. 		
		(탱커에 의한 수송인 경우) 원수 수송 관리가 되고 있는가		
		수원에서 시설까지 물을 수송하는 데 사용되는 탱커는 음용수 전용이어야 한다.		

구분	점검항목	평가 기준	배점						
		<p>탱커는 청결하고 양호한 상태이고, 먹는샘물 등급의 매끄럽고 비흡수성이며 쉽게 세척되는 재료로 만들어진 것이어야 한다.</p>							
		<p>탱커에 대한 세정 및 살균 절차가 문서화되어 있어야 한다.</p>							
		<p>세정 및 살균 기록은 파일로 만들어 보관하여야 한다.</p>							
		<p>탱커 세정을 먹는샘물 시설에서 하지 않는다면, 각 탱커에 대한 세척 티켓이나 세정 기록을 물 인도시 검토에 사용할 수 있어야 한다.</p>							
		<p>탱커는 잠재적 위험요인의 예방이나 관리를 용이하게 하는 데 필요한 최소 빈도로 위험성 평가에 근거하여 세정 및 살균하여야 한다.</p>							
		<p>탱커 맨홀 개구부나 배기구에는 물을 적재 및 하역하는 동안 적절한 필터가 마련되어 있어야 한다.</p>							
		<p>탱커 접속점 및 연결 파이프는 출하 도중에 밀봉되어야 하고, 인도 시 변조 방지 씰 또는 보안 잠금장치의 상태를 점검 및 기록하여야 한다.</p>							
		<p>연결 파이프와 호스, 부속품은 사용 전에 매번 살균하여야 한다.</p>							
		<p>호스와 파이프는 바닥에서 떨어져 보관하고 사용하지 않을 때는 뚜껑을 덮어두어야 한다.</p>							
		<p>탱커 적재, 저장, 필터 교체, 기타 이와 유사한 활동을 수행하는 장소에서는 손을 씻는 스테이션이 적절히 갖춰져 있어야 한다. 이 문서의 손 씻는 스테이션에 대한 요구사항을 참조한다.</p>							
		<p>(파이프라인에 의한 수송인 경우) 원수 수송 관리가 되고 있는가</p>							
		<p>수원부터 시설까지의 급수 시설은 누설이 없는 밀봉된 기밀 구조의 시스템이어야 하고, 손상되지 않도록 보호되어야 한다.</p>							
		<p>세정 및 살균은 잠재적 위험요인의 예방이나 관리를 용이하게 하는 데 필요한 최소 빈도로 위험성 평가에 근거하여 이루어져야 한다.</p>							
	<p>라. 주변 생태계 보호 및 거버넌스</p>	<p>주변 하천 수위·수질 조사 등 주변환경 모니터링</p>	<table border="1"> <tr><td>상</td><td>1</td></tr> <tr><td>중</td><td>0.5</td></tr> <tr><td>하</td><td>0</td></tr> </table>	상	1	중	0.5	하	0
상	1								
중	0.5								
하	0								
		<p>수질·수량 등 운영 정보 지역주민 공개 및 주민 참여 ESG 경영 추진 여부</p>	<table border="1"> <tr><td>상</td><td>2</td></tr> <tr><td>중</td><td>1</td></tr> <tr><td>하</td><td>0.5</td></tr> </table>	상	2	중	1	하	0.5
상	2								
중	1								
하	0.5								
<p>② 영업장 관리 (26점)</p>	<p>가. 작업장</p>	<p>작업장 건물 독립성 및 타용도 시설과의 분리(벽 또는 층) 여부</p>	<table border="1"> <tr><td>상</td><td>3</td></tr> <tr><td>중</td><td>2</td></tr> <tr><td>하</td><td>1</td></tr> </table>	상	3	중	2	하	1
상	3								
중	2								
하	1								
		<p>작업장은 독립된 건물이거나 먹는샘물 취급외의 용도로 사용되는 시설과 분리(벽·층 등에 의하여 별도의 방 또는 공간으로 구별되는 경우를 말한다. 이하 같다)되어야 한다.</p>							

구분	점검항목	평가 기준	배점	
		작업장 밀폐 구조 및 오염원·해충 유입 차단 여부	상	3
		중	2	
		하	1	
		작업장(출입문, 창문, 벽, 천장 등)은 누수, 외부의 오염물질이나 해충·설치류 등의 유입을 차단할 수 있도록 밀폐 가능한 구조 이어야 한다.		
		작업장 청결구역 및 일반구역의 분리·구획 여부	상	3
		중	2	
		하	1	
		작업장은 청결구역(먹는샘물의 특성에 따라 청결구역은 청결구역과 준청결구역으로 구별할 수 있다)과 일반구역으로 분리하고, 제품의 특성과 공정에 따라 분리, 구획 또는 구분할 수 있다.		
나. 건물 바닥, 벽, 천장		제조·가공실 등 구조재의 내수성·내열성 확보 및 청결 관리 여부	상	3
		중	2	
원료처리실, 제조·가공실 및 내포장실의 바닥, 벽, 천장, 출입문, 창문 등은 제조·가공하는 먹는샘물의 특성에 따라 내수성 또는 내열성 등의 재질을 사용하거나 이러한 처리를 하여야 하고, 바닥은 파여 있거나 갈라진 틈이 없어야 하며, 작업 특성상 필요한 경우를 제외하고는 마른 상태를 유지하여야 한다. 이 경우 바닥, 벽, 천장 등에 타일 등과 같이 흠이 있는 재질을 사용한 때에는 흠에 먼지, 곰팡이, 이물 등이 끼지 아니하도록 청결하게 관리하여야 한다.				
다. 배수 및 배관		작업장 배수시설의 배수상태 및 역류방지 관리 여부	상	3
		중	2	
작업장은 배수가 잘 되어야 하고 배수로에 퇴적물이 쌓이지 아니 하여야 하며, 배수구, 배수관 등은 역류가 되지 아니 하도록 관리 하여야 한다.				
라. 출입구		작업장 출입구 복장 지침 게시 및 세척, 건조, 소독 설비 구비·이행 여부	상	3
		중	2	
작업장의 출입구에는 구역별 복장 착용 방법을 게시하여야 하고, 개인위생관리를 위한 세척, 건조, 소독 설비 등을 구비하여야 하며, 작업자는 세척 또는 소독 등을 통해 오염가능성 물질 등을 제거한 후 작업에 임하여야 한다.				
마. 통로		작업장 내부 이동경로 표시 및 적재물·타용도 사용 금지 이행 여부	상	1
		중	0.5	
		하	0	
작업장 내부에는 종업원의 이동경로를 표시하여야 하고 이동경로에는 물건을 적재하거나 다른 용도로 사용하지 아니 하여야 한다.				

구분	점검항목	평가 기준	배점						
	바. 창	창 유리 파손 시 오염물 혼입 방지 조치 여부	<table border="1"> <tr><td>상</td><td>1</td></tr> <tr><td>중</td><td>0.5</td></tr> <tr><td>하</td><td>0</td></tr> </table>	상	1	중	0.5	하	0
		상	1						
	중	0.5							
	하	0							
	창의 유리는 파손 시 유리조각이 작업장내로 흩어지거나 원·부자재 등으로 혼입되지 아니 하도록 하여야 한다.								
	사. 채광 및 조명	작업장 조도 기준(일반 220룩스, 검사구역 540룩스 이상) 유지 여부	<table border="1"> <tr><td>상</td><td>1</td></tr> <tr><td>중</td><td>0.5</td></tr> <tr><td>하</td><td>0</td></tr> </table>	상	1	중	0.5	하	0
상		1							
중		0.5							
하	0								
작업실 안은 작업이 용이하도록 자연채광 또는 인공조명장치를 이용하여 밝기는 220룩스 이상을 유지하여야 하고, 특히 선별 및 검사구역 작업장 등은 육안확인이 필요한 조도(540룩스 이상)를 유지하여야 한다.									
채광·조명시설의 내부식성 재질 사용 및 오염 방지 보호장치 설치 여부	<table border="1"> <tr><td>상</td><td>1</td></tr> <tr><td>중</td><td>0.5</td></tr> <tr><td>하</td><td>0</td></tr> </table>	상	1	중	0.5	하	0		
상	1								
중	0.5								
하	0								
채광 및 조명시설은 내부식성 재질을 사용하여야 하며, 먹는샘물이 노출되거나 내포장 작업을 하는 작업장에는 파손이나 이물 낙하 등에 의한 오염을 방지하기 위한 보호장치를 하여야 한다.									
③ 위생 관리 (30점)	가. 작업 환경 관리	종업원 이동 동선 설정 및 준수 여부	<table border="1"> <tr><td>상</td><td>2</td></tr> <tr><td>중</td><td>1</td></tr> <tr><td>하</td><td>0.5</td></tr> </table>	상	2	중	1	하	0.5
		상	2						
		중	1						
		하	0.5						
원·부자재의 입고에서부터 출고까지 물류 및 종업원의 이동 동선을 설정하고 이를 준수하여야 한다.									
먹는샘물 제조·가공·보관·운송 전 단계에 대한 이물 관리계획 수립 및 준수 여부, 이물 관리 시설·장비 설치 여부	<table border="1"> <tr><td>상</td><td>3</td></tr> <tr><td>중</td><td>2</td></tr> <tr><td>하</td><td>1</td></tr> </table>	상	3	중	2	하	1		
상	3								
중	2								
하	1								
원료의 입고에서부터 제조·가공, 보관, 운송에 이르기까지 모든 단계에서 혼입될 수 있는 이물에 대한 관리계획을 수립하고 이를 준수하여야 하며, 필요한 경우 이를 관리할 수 있는 시설·장비를 설치하여야 한다.									

구분	점검항목	평가 기준	배점						
		청결구역, 일반구역별 위생 수칙 설정 및 관리 여부	<table border="1"> <tr><td>상</td><td>3</td></tr> <tr><td>중</td><td>2</td></tr> <tr><td>하</td><td>1</td></tr> </table>	상	3	중	2	하	1
		상	3						
		중	2						
		하	1						
		청결구역과 일반구역별로 각각 출입, 복장, 세척·소독 기준 등을 포함하는 위생 수칙을 설정하여 관리하여야 한다							
		공정별 온도 관리계획 수립 및 온도계 설치·관리 여부, 습도관리계획 수립·운영 여부	<table border="1"> <tr><td>상</td><td>1</td></tr> <tr><td>중</td><td>0.5</td></tr> <tr><td>하</td><td>0</td></tr> </table>	상	1	중	0.5	하	0
		상	1						
		중	0.5						
		하	0						
		제조·가공·포장·보관 등 공정별로 온도 관리계획을 수립하고 이를 측정할 수 있는 온도계를 설치하여 관리하여야 한다. 필요한 경우, 제품의 안전성 및 적합성을 확보하기 위한 습도관리계획을 수립·운영하여야 한다.							
환기시설 설치 여부	<table border="1"> <tr><td>상</td><td>1</td></tr> <tr><td>중</td><td>0.5</td></tr> <tr><td>하</td><td>0</td></tr> </table>	상	1	중	0.5	하	0		
상	1								
중	0.5								
하	0								
작업장내에서 발생하는 악취나 이취, 유해가스, 매연, 증기 등을 배출할 수 있는 환기시설을 설치하여야 한다.									
흡·배기구 등의 여과망/방충망 부착 여부	<table border="1"> <tr><td>상</td><td>2</td></tr> <tr><td>중</td><td>1</td></tr> <tr><td>하</td><td>0.5</td></tr> </table>	상	2	중	1	하	0.5		
상	2								
중	1								
하	0.5								
외부로 개방된 흡·배기구 등에는 여과망이나 방충망 등을 부착하여야 한다.									
해충, 설치류 등의 유입·번식 방지 관리 여부	<table border="1"> <tr><td>상</td><td>2</td></tr> <tr><td>중</td><td>1</td></tr> <tr><td>하</td><td>0.5</td></tr> </table>	상	2	중	1	하	0.5		
상	2								
중	1								
하	0.5								
작업장은 방충·방서관리를 위하여 해충이나 설치류 등의 유입이나 번식을 방지할 수 있도록 관리하여야 하고, 유입 여부를 정기적으로 확인하여야 한다.									
해충, 설치류 등의 구제 실시 시 공정이나 먹는샘물 안전성에 영향을 주지 않도록 하는 위생 수칙 수립 여부	<table border="1"> <tr><td>상</td><td>1</td></tr> <tr><td>중</td><td>0.5</td></tr> <tr><td>하</td><td>0</td></tr> </table>	상	1	중	0.5	하	0		
상	1								
중	0.5								
하	0								
작업장내에서 해충이나 설치류 등의 구제를 실시할 경우에는 정해진 위생 수칙에 따라 공정이나 먹는샘물의 안전성에 영향을 주지 아니 하는 범위 내에서 적절한 보호 조치를 취한 후 실시하며, 작업 종료 후 먹는샘물 취급시설 또는 먹는샘물에 직·간접적으로 접촉한 부분은 세척 등을 통해 오염물질을 제거하여야 한다.									
나. 개인 위생 관리	종업원 위생복·위생모·위생화 항시 착용 및 개인용 장신구 착용 금지 준수 여부	<table border="1"> <tr><td>상</td><td>2</td></tr> <tr><td>중</td><td>1</td></tr> <tr><td>하</td><td>0.5</td></tr> </table>	상	2	중	1	하	0.5	
	상	2							
중	1								
하	0.5								
작업장 내에서 작업 중인 종업원 등은 위생복·위생모·위생화 등을 항시 착용하여야 하며, 개인용 장신구 등을 착용하여서는 아니 된다.									

구분	점검항목	평가 기준	배점	
	다. 폐기물 관리	폐기물·폐수처리시설의 격리 설치 여부 및 운영의 적절성 폐기물·폐수처리시설은 작업장과 격리된 일정장소에 설치·운영하며, 폐기물 등의 처리용기는 밀폐 가능한 구조로 침출수 및 냄새가 누출되지 아니 하여야 하고, 관리계획에 따라 폐기물 등을 처리·반출하고, 그 관리기록을 유지하여야 한다.	상	1
			중	0.5
			하	0
	라. 세척 또는 소독	세척·소독시설 또는 장비 구비 여부 영업장에는 기계·설비, 기구·용기 등을 충분히 세척하거나 소독할 수 있는 시설이나 장비를 갖추어야 한다.	상	1
			중	0.5
			하	0
		종업원 손 세척 지침 / 기준 게시 여부 세척·소독 시설에는 종업원에게 잘 보이는 곳에 올바른 손 세척 방법 등에 대한 지침이나 기준을 게시하여야 한다.	상	1
			중	0.5
			하	0
		세척·소독 기준 설정 여부 영업자는 다음 각 호의 사항에 대한 세척 또는 소독 기준을 정하여야 한다. <ul style="list-style-type: none"> · 종업원 · 위생복, 위생모, 위생화 등 · 작업장 주변 · 작업실별 내부 · 먹는샘물 제조시설(이송배관포함) · 냉장·냉동설비 · 용수저장시설 · 보관·운반시설 · 운송차량, 운반도구 및 용기 · 모니터링 및 검사 장비 · 환기시설 (필터, 방충망등 포함) · 폐기물 처리용기 · 세척, 소독도구 · 기타 필요사항 	상	3
			중	2
			하	1
		세척·소독 기준의 구체적 사항 포함 여부 세척 또는 소독 기준은 다음의 사항을 포함하여야 한다. <ul style="list-style-type: none"> · 세척·소독 대상별 세척·소독 부위 · 세척·소독 방법 및 주기 	상	3
			중	2
			하	1

구분	점검항목	평가 기준	배점							
		<ul style="list-style-type: none"> · 세척·소독 책임자 · 세척·소독 기구의 올바른 사용 방법 · 세제 및 소독제(일반명칭 및 통용명칭)의 구체적인 사용 방법 								
<p>④ 제조·가공 시설·설 비 관리 (9점)</p>	<p>가. 제조시설 및 기계·기구류 등 설비관리</p>	<p>소독용 기구·용기 보관·관리 여부</p> <p>소독용 기구나 용기는 정해진 장소에 보관·관리되어야 한다.</p>	<table border="1"> <tr><td>상</td><td>1</td></tr> <tr><td>중</td><td>0.5</td></tr> <tr><td>하</td><td>0</td></tr> </table>	상	1	중	0.5	하	0	
		상	1							
		중	0.5							
		하	0							
		<p>세척·소독 효과 확인 및 관리계획 이행 여부</p> <p>세척 및 소독의 효과를 확인하고, 정해진 관리계획에 따라 세척 또는 소독을 실시하여야 한다</p>	<table border="1"> <tr><td>상</td><td>3</td></tr> <tr><td>중</td><td>2</td></tr> <tr><td>하</td><td>1</td></tr> </table>	상	3	중	2	하	1	
		상	3							
		중	2							
하	1									
<p>먹는샘물 제조시설·설비의 공정흐름상 적정 배치 및 오염방지 여부</p> <p>먹는샘물 취급시설·설비는 공정간 또는 취급시설·설비 간 오염이 발생되지 아니 하도록 공정의 흐름에 따라 적절히 배치되어야 하며, 위해요인에 의한 오염이 발생하지 아니하여야 한다.</p>	<table border="1"> <tr><td>상</td><td>3</td></tr> <tr><td>중</td><td>2</td></tr> <tr><td>하</td><td>1</td></tr> </table>	상	3	중	2	하	1			
상	3									
중	2									
하	1									
<p>먹는샘물과 접촉하는 시설·설비의 안전재질 사용 및 소독·살균 가능 여부, 기구·용기류 용도별 구분 사용·보관 여부</p> <p>먹는샘물과 접촉하는 취급시설·설비는 인체에 무해한 내수성·내부식성 재질로 열탕·증기·살균제 등으로 소독·살균이 가능하여야 하며, 기구 및 용기류는 용도별로 구분하여 사용·보관하여야 한다.</p>	<table border="1"> <tr><td>상</td><td>3</td></tr> <tr><td>중</td><td>2</td></tr> <tr><td>하</td><td>1</td></tr> </table>	상	3	중	2	하	1			
상	3									
중	2									
하	1									
<p>온도처리시설의 온도측정·기록장치 구비 및 관리계획상 온도 유지 여부</p> <p>온도를 높이거나 낮추는 처리시설에는 온도변화를 측정·기록하는 장치를 설치·구비하거나 일정한 주기를 정하여 온도를 측정하고, 그 기록을 유지하여야 하며, 관리계획에 따른 온도가 유지되어야 한다.</p>	<table border="1"> <tr><td>상</td><td>2</td></tr> <tr><td>중</td><td>1</td></tr> <tr><td>하</td><td>0.5</td></tr> </table>	상	2	중	1	하	0.5			
상	2									
중	1									
하	0.5									
<p>먹는샘물 제조시설·설비의 정기 점검·정비 및 결과 보관 여부</p> <p>먹는샘물 취급시설·설비는 정기적으로 점검·정비를 하여야 하고 그 결과를 보관하여야 한다.</p>	<table border="1"> <tr><td>상</td><td>1</td></tr> <tr><td>중</td><td>0.5</td></tr> <tr><td>하</td><td>0</td></tr> </table>	상	1	중	0.5	하	0			
상	1									
중	0.5									
하	0									
<p>⑤ 용수 관리 (11점)</p>	<p>가. 용수 수질 관리</p>	<p>시설·설비 등의 세척용수의 수질기준 적합성 및 취수원 오염방지·살균장치 관리 여부</p> <p>먹는샘물 제조·가공에 사용되거나, 먹는샘물에 접촉할 수 있는 시설·설비, 기구·용기, 종업원 등의 세척에 사용되는 용수는 수돗물이나 「먹는물관리법」 제5조의 규정에 의한 먹는물 수질기준에 적합한 지하수 이어야 하며, 지하수를 사용하는 경우, 취수원은 화장실, 폐기물·</p>	<table border="1"> <tr><td>상</td><td>3</td></tr> <tr><td>중</td><td>2</td></tr> <tr><td>하</td><td>1</td></tr> </table>	상	3	중	2	하	1	
상	3									
중	2									
하	1									

구분	점검항목	평가 기준	배점							
		폐수처리시설, 동물사육장 등 기타 지하수가 오염될 우려가 없도록 관리하여야 하며, 필요한 경우 살균 또는 소독장치를 갖추어야 한다.								
		시설·설비 등의 세척용수의 주기적 수질검사 이행 여부	<table border="1"> <tr><td>상</td><td>3</td></tr> <tr><td>중</td><td>2</td></tr> <tr><td>하</td><td>1</td></tr> </table>	상	3	중	2	하	1	
		상	3							
	중	2								
	하	1								
	<p>먹는샘물 제조·가공에 사용되거나, 먹는샘물에 접촉할 수 있는 시설·설비, 기구·용기, 종업원 등의 세척에 사용되는 용수는 다음 각호에 따른 검사를 실시하여야 한다.</p> <p>가. 지하수를 사용하는 경우에는 먹는물 수질기준 전 항목에 대하여 연1회 이상(음료류 등 직접 마시는 용도의 경우는 반기 1회 이상) 검사를 실시하여야 한다.</p> <p>나. 먹는물 수질기준에 정해진 미생물학적 항목에 대한 검사를 월1회 이상(지하수를 사용하거나 상수도의 경우는 비가열먹는샘물의 원료 세척수 또는 제품 배합수로 사용하는 경우에 한한다) 실시하여야 하며, 미생물학적 항목에 대한 검사는 간이검사 키트를 이용하여 자체적으로 실시할 수 있다.</p>									
	나. 용수 저수조·배관 관리	세척용수 저수조, 배관의 안전재질 사용, 오염방지 잠금장치 설치 및 정기 점검 여부	<p>저수조, 배관 등은 인체에 유해하지 아니한 재질을 사용하여야 하며, 외부로부터의 오염물질 유입을 방지하는 잠금장치를 설치하여야 하고, 누수 및 오염여부를 정기적으로 점검하여야 한다.</p>	<table border="1"> <tr><td>상</td><td>1</td></tr> <tr><td>중</td><td>0.5</td></tr> <tr><td>하</td><td>0</td></tr> </table>	상	1	중	0.5	하	0
		상	1							
		중	0.5							
		하	0							
세척용수 저수조 청소·소독 실시 및 결과 기록·유지 여부		<p>저수조는 반기별 1회 이상 「수도법」에 따라 청소와 소독을 자체적으로 실시하거나, 「수도법」에 따른 저수조청소업자에게 대행하여 실시하여야 하며 그 결과를 기록·유지하여야 한다.</p>	<table border="1"> <tr><td>상</td><td>3</td></tr> <tr><td>중</td><td>2</td></tr> <tr><td>하</td><td>1</td></tr> </table>	상	3	중	2	하	1	
상	3									
중	2									
하	1									
비음용수 배관의 식별표시 및 음용수 배관과의 교차·합류의 방지 여부	<p>비음용수 배관은 음용수 배관과 구별되도록 표시하고 교차되거나 합류되지 아니 하여야 한다.</p>	<table border="1"> <tr><td>상</td><td>1</td></tr> <tr><td>중</td><td>0.5</td></tr> <tr><td>하</td><td>0</td></tr> </table>	상	1	중	0.5	하	0		
상	1									
중	0.5									
하	0									
원·부자재 입고기준 및 규격 적합품 구입 여부	<p>비음용수 배관은 음용수 배관과 구별되도록 표시하고 교차되거나 합류되지 아니 하여야 한다.</p>	<table border="1"> <tr><td>상</td><td>2</td></tr> <tr><td>중</td><td>1</td></tr> <tr><td>하</td><td>0.5</td></tr> </table>	상	2	중	1	하	0.5		
상	2									
중	1									
하	0.5									
원·부자재 공급업소 위생관리 상태 점검 및 결과 기록 여부	<p>영업자는 원·부자재 공급업소 등 협력업소의 위생관리 상태 등을 점검하고 그 결과를 기록하여야 한다. 다만, 공급업소가 「식품위생법」에 따른 HACCP 적용업소일 경우에는 이를 생략할 수 있다.</p>	<table border="1"> <tr><td>상</td><td>1</td></tr> <tr><td>중</td><td>0.5</td></tr> <tr><td>하</td><td>0</td></tr> </table>	상	1	중	0.5	하	0		
상	1									
중	0.5									
하	0									
⑥ 보관·운송 관리 (9점)	가. 구입 및 입고 나. 협력업소 관리									

구분	점검항목	평가 기준	배점		
	다. 운송	먹는샘물 운반 시 비먹는샘물과의 분리 및 운송 오염 방지 여부	상 2		
			중 1		
			하 0.5		
	운반 중인 먹는샘물은 비먹는샘물 등과 구분하여 교차오염을 방지하여야 하며, 운송차량(지게차 등 포함)으로 인하여 운송제품이 오염되어서는 아니 된다.				
	라. 보관	원료·완제품의 선입선출 관리 및 입출고 기록 여부	상 1		
			중 0.5		
			하 0		
		원료 및 완제품은 선입선출 원칙에 따라 입고·출고상황을 관리·기록하여야 한다.			
		원·부자재, 반제품 및 완제품의 구분관리 및 비접촉 적재·관리 여부	상 1		
			중 0.5		
	원·부자재, 반제품 및 완제품은 구분관리 하고, 바닥이나 벽에 밀착되지 아니하도록 적재·관리하여야 한다.				
	부적합 원·부자재, 반제품 및 완제품의 분리보관, 식별표시 및 조치 결과 기록·유지 여부	상 1			
중 0.5					
하 0					
부적합한 원·부자재, 반제품 및 완제품은 별도의 지정된 장소에 보관하고 명확하게 식별되는 표식을 하여 반송, 폐기 등의 조치를 취한 후 그 결과를 기록·유지하여야 한다.					
유독성 물질, 인화성 물질, 비식용 화학물질의 먹는샘물 취급구역과의 격리 및 환기가능 지정장소 보관·취급 여부	상 1				
	중 0.5				
유독성 물질, 인화성 물질 및 비식용 화학물질은 먹는샘물취급 구역으로부터 격리되고, 환기가 잘되는 지정 장소에서 구분하여 보관·취급하여야 한다.					
⑦ 검사 관리 (9점)	가. 제품검사	제품검사의 자체실시 또는 검사기관 협약에 따른 검사 이행 여부	상 2		
			중 1		
			하 0.5		
		제품검사는 자체 실험실에서 검사계획에 따라 실시하거나 검사기관과의 협약에 의하여 실시하여야 한다.			
검사결과 기록의 필수기재사항 포함 여부	상 2				
	중 1				
검사결과에는 다음 내용이 구체적으로 기록되어야 한다.					
<ul style="list-style-type: none"> · 검체명 · 제조년월일 또는 유통기한(품질유지기한) · 검사 년월일 			하 0.5		

구분	점검항목	평가 기준	배점	
나. 시설 설비 기구 등 검사		<ul style="list-style-type: none"> · 검사항목, 검사기준 및 검사결과 · 판정결과 및 판정년월일 · 검사자 및 판정자의 서명날인 · 기타 필요한 사항 		
		온도측정장치 및 검사장비·기구의 정기 교정 실시(연 1회 이상) 및 결과 기록·보관 여부	상 중 하	2 1 0.5
		검사결과에는 다음 내용이 구체적으로 기록되어야 한다. <ul style="list-style-type: none"> · 검체명 · 제조년월일 또는 유통기한(품질유지기한) · 검사 년월일 · 검사항목, 검사기준 및 검사결과 · 판정결과 및 판정년월일 · 검사자 및 판정자의 서명날인 · 기타 필요한 사항 		
		작업장 청정도 관리계획에 따른 공중낙하세균 등 청정도 측정·관리 여부	상 중 하	3 2 1
		작업장의 청정도 유지를 위하여 공중낙하세균 등을 관리계획에 따라 측정·관리하여야 한다. 다만, 제조공정의 자동화, 시설·제품의 특수성, 먹는샘물이 노출되지 아니하거나, 먹는샘물을 포장된 상태로 취급하는 등 작업장의 청정도가 제품에 영향을 줄 가능성이 없는 작업장은 그러하지 아니할 수 있다.		
⑧ 회수 프로그램 관리 (4점)	회수 절차 및 제품추적관리	부적합품, 반품제품의 회수절차 및 회수프로그램 수립·운영 여부	상 중 하	2 1 0.5
		부적합품이나 반품된 제품의 회수를 위한 구체적인 회수절차나 방법을 기술한 회수프로그램을 수립·운영하여야 한다.		
		제품별 생산장소, 일시, 제조라인 등 추적 정보 기록·보관 및 코드표시 또는 로트관리 등 제품추적관리 여부	상 중 하	2 1 0.5
		부적합품의 원인규명이나 확인을 위한 제품별 생산장소, 일시, 제조라인 등 해당시설내의 필요한 정보를 기록·보관하고 제품추적을 위한 코드표시 또는 로트관리 등의 적절한 확인 방법을 강구하여야 한다.		

<p style="text-align: center;"> 선행요건관리 ()점/100점 </p>	<p><판정기준></p> <ul style="list-style-type: none"> - 상: 기준에 적합한 경우 - 중: 일부 적합하지 않은 경우 - 하: 중에 미치지 못하거나 적합하지 않은 경우 <p>각 항목에 대한 취득점수의 합계를 100점으로 환산하여 85점 이상일 경우에는 적합, 이하일 경우 부적합</p> <p>점수 환산 방법 (예시)</p> <p>환산 전: 받은 점수(105점), 총 점수(113점)</p> <p>환산 후: 105점/113점 * 100점 = 92.92점</p>
---	--